



ПОКАНА ЗА ОБУЧЕНИЕ № 297

ТЕМА : КОЛЕДНИ ТЕМАТИЧНИ ДНЕВНИ ИНОВАЦИИ

вторник 13.11.18г. – коледни кейкове и „виенски“
сряда 14.11.18г. – висше френско коледно сладкарство/ентреме
четвъртък 15.11.18г. – сиропирани от Бейрут / коледни дребни
петък 16.11.18г. – коледни шоколадови френски декорации



Тематичните обучения са дневни (до 10 участници) за клиенти на АЛМА ЛИБРЕ, които желаят да представят иноваторски коледни апликации или желаят да развият знанията си по конкретните категории и да упражнят коледни апликации оформяйки иноваторска КОЛЕДНА ВИТРИНА.

вторник 13.11.18г. коледни кейкове и „виенски“	сряда 14.11.18г. френско сладкарство/ентреме	четвъртък 15.11.18г. сиропирани / коледни дребни	петък 16.11.18г. коледни шоколадови декорации
<ol style="list-style-type: none"> 1. Шолен 2. Кроасан цветен 3. Гръцка курабия 4. Його ролс 5. Виенска торта 6. Френски Кейкове 7. Джинджър бред 	<p>(E) Ентреме = индивидуален в форма</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (E) кестен 2. (E) круша карамел 3. (E) шампанско - нар 4. (E) пралина 5. (E) касис/бял шоколад 6. (E) трилогия 7. Екмек кадайф с кезе 	<ol style="list-style-type: none"> 1. „пръсти“ с нови апликации 2. „кърпи“ с нови апликации 3. „гнежда“ с нови апликации 4. Кадайф с паста от кестени 5. Штрудел с кори от сафран 6. Гръцки „Меломакарон“ 7. Гръцки макарон. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Коледни шоколадови декорации 2. Коледна шоколадова къща 3. Коледни шоколадови хапки 4. Коледни заливки 5. Коледни захарни символи 6. Коледни кас-кас 7. Коледно шоколадово дърво 

Обучението започва всеки ден от 9.30ч. в базата на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ с ограничен брой участници. (Ще се запази ред на записване).

Всяка фирма участник ще трябва да закупи продукти (или мострени комплекти) на стойности 150лв. на ден.

За повече информация и условия за това обучение,

обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ или по телефони : 0878690025, 0878984887, 0878257904

